

Записник са XX републичког такмичења – 4. степен

„Округли“ сто наставника услуживања са практичном наставом

19.04.2024.г.

Дневни ред

1. Упознавање чланова комисије
2. Договор у вези са инвентаром и организацијом рада на такмичењу уопште
3. Разно

Састанак је отворио председник актива Зоран Околић и главни координатор такмичења, у оквиру средње школе „Светозар Милетић“, а која је домаћин такмичења, упознавши све чланове актива са дневним редом,

1. представио је колегама чланове комисија, у оквиру дисциплине „Банкет“, а то су председник комисије Ђорђе Стојановић (Висока туристичка угоститељска школа, Београд), колега Јован Симић (члан удружења ресторатера и сомалијера, Нови Сад) и гдин Драгомир Торњански (менаџер, ресторана хотела „Garden City“, Коњиц); затим за дисциплину декантирања и транширања и припреме јела пред гостом, председник комисије је Тамара Гајић (Факултет за туризам, Врњачка Бања), Марко Крстић (Удружење сомелијера Нови Сад), Мирко Миљановић, из привреде (Винска кућа „Деурић“, Мала Ремета),
Колега Окулић је такође истакао, да ће се такмичење одвијати по правилнику и упознао је колеге са информацијама са округлог стола, да су сви добили чек листе и правилнике и да по завршетку рада, комисија треба да посвети сваком ученику по минут два време и објасни где су погрешили, шта је добро и да сугестије за следеће такмичење, како усмено тако и писмено.
Што се тиче дисциплине „Банкета“ све се ради протоколарног типа, као што је био и договор на претходном састанку, по књигама и као и до сада.
2. Што се тиче инвентара све је обезбеђено, осим корпице за декантирање и свећа, које су такмичари могли сами донети, што смо такође договорили и били су обавештени на претходном састанку.
3. Под тачком разно колега Окулић је предложио и неку нову дисциплину за такмичење, у будућем периоду, а за нови смер „Ресторатерско-хотелијерски

техничар“, да припрема јела пред гостом остане као посебна дисциплина, да само један ученик ради банкет, да се поједностави и да у складу са куварима раде тимски, да се повеже у једну целину, тако што ће се мени извучити на лицу места, што ће кувари припремати, а затим угоститељи бирати вино у складу са истим, поставку стола и сл. , услуживати на француски начин услуживања 2.варијанта. Тако да би се радио нпр. заједнички оброк, а не банкет, јер по новом плану и програму питање је да ли ће ресторатерско-хотелијерски смер, уопште постићи и обухватити ту област.

Колега је такође скрануо пажњу на организацију рада у вези са самим такмичањем и још једном напоменуо, да колеге из привреде треба да благовремено упућивати да у току бодовања, требају да се држе правила по књизи, по којој смо се усагласили да све школе раде.

Колега Ђорђе Стојановић је напоменуо да Висока хотелијерска школа ученицима који освоје неко од прва три места, обезбеђује упис, плату, смештај и стипендију у сарадњи са хотелом „Crown plasa“.

